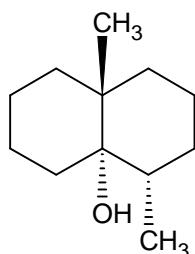


La **géosmine** est un composé organique d'origine fongique, marqueur d'une contamination des vins ou de l'eau potable.



Divers champignons (botrytis, penicillium) proliférant au cœur des grappes peuvent être à l'origine de ce défaut. Ce composé est donc en général présent dans les moûts puis les vins issus de raisins présentant un état sanitaire médiocre.

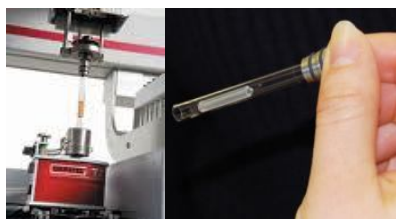


Le seuil de perception de la géosmine dans les vins est de l'ordre de 25ng/L. Selon les dégustateurs, la présence cette molécule peut se traduire par des arômes de :

- terre mouillée , odeur caractéristique qui se développe après la pluie à la suite de forte chaleur,
- moisi, champignon ,
- pourri.

Un dosage de la géosmine dans les vins permettra de confirmer une contamination de type « moisi-terreux » et de raisonner au mieux l'assemblage des différents lots.

Une technologie de pointe pour un résultat juste, rapide et fiable



en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse.

Sovivins a fait le choix de la sonde Twister pour sa haute sensibilité aux molécules d'intérêts mais également pour sa fiabilité. La géosmine est ensuite dosée par chromatographie

En Bref...

Pourquoi ? Pour confirmer une contamination et raisonner au mieux les assemblages en écartant les lots les plus touchés.

Comment ? Un dosage par GC-MS après extraction sur sonde Twister

Contact : Sylvie Biau
06 21 83 21 37
sbiau@sovivins.com

Spécificités techniques

Extraction	Méthode d'analyse	Gammes dynamiques de mesure
Sonde Twister	Thermo désorption - GC-MSD	0-500ng/L